

Veganer Crispy Chickimicki Burger mit Trüffelmayo

BBQ-Zwiebeln und Ofenkartoffeln

Vegan Thermomix hilft • 1045 kcal • Tag 3 kochen

32



BBQ-Soße



vegane Brioche
Burger Buns



Ofenkartoffel



vegane Mayonnaise



Salatherz (Romana)



rote Zwiebel



Trüffelöl



The Vegetarian Butcher
Crispy Chickimicki Burger



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Balsamicoessig*, Öl*, Weißweinessig*, Olivenöl*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
BBQ-Soße 9 10	40 ml	60 ml	80 ml
vegane Brïocher Burger Buns 15	160 g	240 g	320 g
Ofenkartoffel	2	3	4
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
Salatherz (Romana)	120 g	120 g	240 g
rote Zwiebel DE NL EG	1	2	2
Trüffelöl	8 ml	12 ml**	16 ml
The Vegetarian Butcher Crispy Chickimicki Burger 10 11 15 17	180 g	360 g	360 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 520 g)
Brennwert	834 kJ/199 kcal	4372 kJ/1045 kcal
Fett	11,9 g	62,5 g
– davon ges. Fettsäuren	1,1 g	6 g
Kohlenhydrate	18,4 g	96,2 g
– davon Zucker	4,1 g	21,2 g
Eiweiß	3,8 g	19,9 g
Salz	0,53 g	2,77 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **9** Senf **10** Sellerie **11** Soja **15** Weizen **17** Hafer

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten



1 Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Kartoffeln schälen oder Schale dran lassen und in 2 cm dicke Spalten schneiden.

Kartoffeln auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, etwas Platz für die **Burgerbrötchen** lassen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und etwas **Salz*** vermengen und im vorgeheizten Ofen für ca. 25 Min. goldbraun backen.

Währenddessen fortfahren.



2 Dünsten

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen und 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/Reverse/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



3 Für die Toppings

Salatherz halbieren, Strunk herausschneiden und **Salatblätter** quer in 0,5 cm dicke Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig*** zu einem **Dressing** verrühren. **Salatstreifen** dazugeben, gut vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Die Hälfte der **vegane Mayonnaise** und **Trüffelöl** in eine kleine Schüssel geben, vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Zwiebeln vollenden

Nach der **Zwiebel**-Dünstzeit 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Balsamicoessig***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** und die Hälfte der **BBQ-Sauce** in den Mixtopf zugeben und **5 Min./90 °C/Reverse/Stufe 1** weiter dünsten.

10 Min. vor Ende der Kartoffel-Backzeit mit der Zubereitung fortfahren.



5 Burger braten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen und die **vegane Burger** 3 – 4 Min. je Seite anbraten.

Burgerbrötchen aufschneiden und in den letzten 3 – 4 Min. der **Kartoffelbackzeit** mit auf das Backblech geben und aufbacken.



6 Burger anrichten

Burgerbrötchen auf eine Seite mit restlicher **BBQ-Soße** und auf die andere Seite mit **Trüffelmayo** bestreichen. Die Unterseite mit den marinierten **Salatstreifen** belegen. **Vegane Burgerpatties** auf den **Salat** geben und mit **Zwiebelstreifen** toppen. **Burger** schließen und zusammen mit den **Kartoffelsticks** auf Tellern anrichten. Restliche **Mayonnaise** dazureichen und genießen.

Guten Appetit!

Crispy Chickimicki Burger von The Vegetarian Butcher

Da hat sich einer so richtig chick in Schale geworfen. Und zwar in eine lecker crunchige. Der vegane Burger ist außen knusprig, innen saftig und wenn er in der Pfanne brutzelt, lachen die Hühner. Vor Glück!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

